



とっておきのお土産



自家製塩昆布 (150g)

出汁を取った後の利尻昆布などを使い、酒、醤油、みりんなどで煮る。仕上げに有馬山椒と粉かつお節を入れ、風味を付ける。ほか自家製ちりめんじゃこ山椒煮2,500円や、塩昆布とじゃこの詰め合わせ4,000円、コラーゲンたっぷりスッポンスープ2,500円も用意。 **価格: 2,000円**

①掘りごたつ式の個室は2〜8名で使える。2部屋を繋げば、12〜16名で利用可能(座敷料5%) ②白木のスッキリとしたカウンターでは職人が料理の最後の仕上げを丁寧に行う ③テーブル個室は2〜4名用。3部屋用意している ④店主の内海隼人氏。大阪の店を含め4店舗経営。大阪で調理師学校講師を約12年務めた経歴を持つ ⑤てっさ4,000円。ふぐコースでは、てっさ、てっちり、雑炊、デザートを味わえる。15,000円〜3種用意 ⑥福コース13,000円より、煮物の一例。煮物の中に、アワビの柔らかか煮、才巻海老、小芋などが盛り合わされ、船掛けの出汁がかかっている ⑦すっぽん小鍋3,500円。時間を掛けて作り上げた旨み溢れる鍋料理。鶴コース15,000円やライトコース10,000円の小鍋でチョイスできる ⑧宝コース10,000円より、焼物の一例。イワナの塩焼き。栗や銀杏の葉に見立てた添え物にも季節感たっぷり



銀座 穂の河

銀座 HONOKAWA ● 日本料理

大阪・北新地で愛され続けている日本料理店。京料理とは異なる大阪の味を提供するために、2015年に店主の内海隼人氏はじめ、スタッフはみな大阪から進出した。「東京で味わえない本場の大阪料理を楽しんでいただきたいです」と内海氏。手間暇を惜しまず丁寧に下ごしらえを行い、奥深い味を実現させる。

丁寧にとられた出汁の深みとふわふわの真丈を味わえるお椀などが揃う会席コースは4種。さらに、すっぽん鍋コースやてっちりコースも用意。秋冬はメインにすっぽん鍋かふぐ鍋を選べる手軽なライトコースも楽しめる。また、コースだけでなく単品料理も約50種取り揃え、ゲストの好みでコースに追加で注文するなど幅広く対応できる。

5部屋用意された和の個室は、いずれも喫煙が可能。テーブル上には、季節に応じた豆知識を記載した紙が置かれ、食前酒を待つ間の話題としても使える。

内海氏がスタッフに伝えているのは「二期一会に感謝」の姿勢。丁寧な物腰の女将をはじめ、気遣いの心が徹底されており、ホストやゲストの会話をさえぎらない細心の心掛けがなされている。手の込んだ本場の大阪料理でもてなす、銀座で唯一の貴重な接待店だ。

03-6264-5979

www.honokawa.com

住所 中央区銀座6-3-11 西銀座ビル6F  
営業 11:30〜14:00(LO13:30)、  
17:00〜23:00(LO22:30)  
店休日 日祝  
席数 34席  
個室 2〜4名用3室、2〜8名用2室

煙草 分煙

カード 可 サービス料 10% ※夜のみ

タクシー手配 有

お土産手配 自家製ちりめんじゃこ山椒煮2,500円、  
コラーゲンたっぷりスッポンスープ2,500円

アクセス 銀座駅C2出口徒歩5分

おすすめコース 鶴コース(8品) 15,000円

コース ライトコース(4品) 10,000円、宝コース(8品) 10,000円、鶴コース(焚き合せ、台の物など8品) 15,000円、すっぽん鍋コース(すっぽん造りと造り盛り合せなど7品) 20,000円

アラカルト なし

ドリンク ビール1,000円〜、日本酒一合2,000円〜

銀座 穂の河 検索

幹事様特典

本誌を見たご予約時に言うと、自家製塩昆布をお土産に※夜のみ(2018年3月末まで)